


Model T / Modèle T / Modelo T

Electric yogurt maker
Instructions manual

Yaourtière électrique
Manuel d'instructions

Yogurtera eléctrica
Manual de instrucciones





Précautions importantes

Lorsque des appareils électriques sont en fonction des précautions élémentaires doivent être prises, dont celles-ci :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Utilisez le CA seulement (60 Hz, 120 Volts).
3. Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez des poignées protectrices.
4. Pour éviter les dangers d'électrocution, n'immergez pas la corde, la prise ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
5. Une surveillance étroite doit être exercée lorsqu'un appareil électrique est utilisé par ou près des enfants.
6. N'utilisez aucun appareil électrique dont la corde ou la prise est endommagée, ou qui fonctionne mal, ou qui est endommagé de quelque façon. Retournez l'appareil au centre de service autorisé le plus près de chez-vous pour inspection, réparation ou ajustement.
7. Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant de le nettoyer.
8. L'usage d'accessoires non recommandés par le manufacturier de l'appareil peut être dangereux.
9. N'utilisez pas en plein air.
10. Ne laissez pas la corde pendre sur le côté d'une table ou d'un comptoir, ou toucher une surface chaude.
11. Ne placez pas sur un ou près d'un brûleur à gaz ou d'un élément électrique, ni dans un four allumé.
12. N'utilisez pas cet appareil pour un usage autre que celui prévu.
13. Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation avec une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Pour plus de sécurité cette fiche pourra être introduite dans une prise électrique polarisée dans un sens seulement. Si la fiche ne peut être introduite complètement dans la prise, retourner la fiche. Si elle ne peut encore être introduite, contactez un électricien qualifié. N'essayer pas de déjouer cette fonction sécuritaire.
14. Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation court afin de réduire les risques possibles que le cordon ne s'emmêle ou qu'une personne trébuche sur celui-ci. Des cordons d'alimentation plus longs ou des rallonges électriques sont disponibles, et peuvent être utilisés si cela est fait avec précaution.

Si un cordon d'alimentation ou une rallonge électrique est utilisée, s'assurer que :
(Voir page suivante)

Conservez ces instructions

1. La capacité électrique nominale du cordon d'alimentation ou de la rallonge électrique est au moins la même ou plus grande que celle de l'appareil. **2.** Si l'appareil est du type mise à la terre, la rallonge électrique devrait être du type mise à la terre avec trois fils. **3.** Le cordon d'alimentation plus long ou la rallonge électrique soit placé de façon à ce qu'un enfant ne puisse pas l'atteindre ou le tirer ou encore qu'une personne ne puisse pas trébucher en l'accrochant.

Cher client, félicitations! Vous venez d'acheter le meilleur système pour la fabrication de yogourt à la maison. Nous sommes heureux de vous compter parmi les nombreux adeptes du yogourt 100% naturel Yogourmet.

LYO-SAN INC.

Table de matières

Connaître votre yaourtière

A. Base chauffante

B. Couvercle de l'unité

C. Contenant intérieur

D. Couvercle du contenant

E. Thermomètre de précision

F. Sac de coton



Avant la 1ère utilisation : Nettoyer la base et le couvercle de la yaourtière avec un linge doux et humide, sécher. Laver le contenant intérieur, son couvercle et le sac de coton avec de l'eau chaude et savonneuse, bien rincer et sécher.

Santé, nutrition et bon goût

Qu'il soit question de santé, de nutrition ou de bon goût, tout le monde s'accorde pour reconnaître les mérites d'un bon yogourt. Le meilleur yogourt est évidemment celui qu'on fait soi-même, à la maison. C'est pourquoi notre équipe de recherche a mis au point une yaourtière électrique de qualité supérieure, facile d'emploi.

Vous savez que le yogourt est produit par la fermentation du lait. Or une bonne fermentation nécessite un contrôle précis de la température. La yaourtière Yogourmet Multi donne un yogourt doux et crémeux en 4–4½ heures si l'on ensemence le lait à la bonne température, soit 42–44°C (108–112°F). La yaourtière Yogourmet Multi a été conçue pour maintenir une température d'incubation idéale pendant toute la durée de fermentation.

Le yogourt maison se déguste nature ou de mille et une façons. Le yogourt se prête à une foule d'usages culinaires et, grâce à sa faible teneur en calories, il remplace avantageusement œufs, beurre, lait, crème, crème sure et mayonnaise dans bien des recettes. Grâce à votre ensemble Yogourmet Multi vous pourrez savourer un aliment sain d'excellente qualité tout en réalisant des économies substantielles.

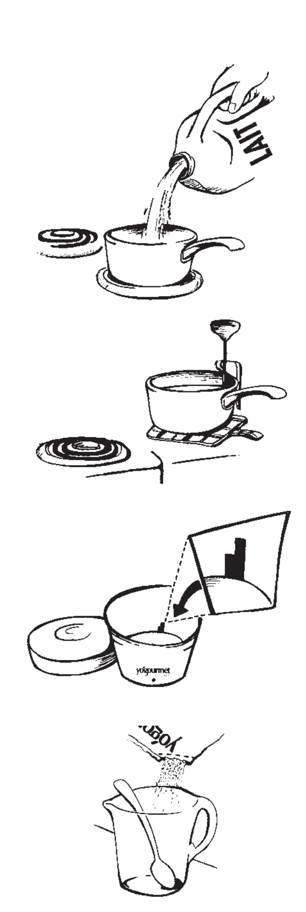
Les cultures lactiques Yogourmet

L'excellence d'une yaourtière n'est qu'une partie du secret d'un yogourt parfait. En effet, pour obtenir le meilleur yogourt possible, il faut également utiliser la meilleure culture de yogourt.

Lorsque nous avons commencé à développer le système Yogourmet, il n'y avait sur le marché aucune culture de yogourt qui était à la fois de bonne qualité et économique. Nous avons donc entrepris un programme de recherche exhaustif afin de mettre au point une culture qui puisse donner à tout coup un yogourt délicieux, toujours frais et crémeux.

Les cultures Yogourmet se présentent sous forme de poudre car elles sont lyophilisées (séchées à froid). Elles sont emballées en enveloppe de 10 g comportant deux sections de 5 g, une enveloppe complète de 10 g vous permettant de faire 2 litres de yogourt. Si vous désirez préparer seulement 1 litre, vous n'avez qu'à employer une seule des deux sections de 5 g. Une enveloppe à chaque fabrication vous assure des résultats d'une qualité optimale. Les cultures Yogourmet se conservent remarquablement bien jusqu'à la date d'expiration dans un endroit frais et sec, idéalement réfrigérées ou congelées. Encore utilisable après cette période, la vie du produit sera prolongée de quelques mois à 2 ans selon le mode de conservation du détaillant. Cependant il est possible que le yogourt prenne quelques heures de plus pour atteindre une consistance parfaite. Cette situation peut se produire si les cultures ont été conservées à des températures supérieures à 4ºC (39ºF) pendant la durée de conservation.

Pour en savoir plus sur la gamme de cultures lactiques Yogourmet, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de votre détaillant ou en ligne sur notre site Web.



Le yogourt en 6 étapes faciles*

1. Verser 2 litres de lait dans une casserole ou de préférence dans un bain-marie. Chauffer jusqu'à 82°C (180°F) et attendre une ou deux minutes ou chauffer jusqu'à ce que le lait arrive presqu'à ébullition.

2. Laisser tiédir jusqu'à 42–44°C (108–112°F). On peut accélérer le refroidissement en plongeant la casserole ou le bain-marie dans un évier remplie d'eau froide. Verser ensuite le lait tiède dans le contenant intérieur.

Note : Pour mesurer la température du lait, le brasser et y plonger le thermomètre Yogourmet (au 3/4 de la tige) assez longtemps pour qu'il se stabilise, soit environ 30 secondes.

3. Verser de l'eau tiède dans la yaourtière jusqu'à une des deux marques qui se trouvent sur la paroi intérieure de celle-ci. Lorsque vous préparez 1 litre de yogourt, verser de l'eau jusqu'à la plus basse des marques soit environ 250 ml (8 oz). Pour 2 litres, verser de l'eau jusqu'à la marque la plus haute soit environ 350 ml (12 oz). Brancher la yaourtière et le témoin lumineux s'allumera.

Note : Le témoin lumineux de la yaourtière Yogourmet Multi reste allumé tant que l'appareil est branché. Il indique que la yaourtière est en opération.

4. L'ensemencement est l'étape la plus importante de la fabrication du yogourt. Verser le contenu d'un sachet (10 g) de culture de yogourt Yogourmet dans un bol. Ajouter graduellement 5 à 6 cuillerées à table de lait tiédi tout en remuant. Une fois la culture complètement dissoute, verser ce mélange dans le lait tiédi du contenant. Bien mélanger pour que la culture s'incorpore uniformément au lait.

* Culture de yogourt originale. Pour la culture de yogourt avec probiotiques et les autres produits de la gamme Yogourmet, voir le mode d’emploi sur l’emballage.

5. Fermer le contenant intérieur avec son couvercle, insérer le tout dans la yaourtière puis mettre le couvercle de l’unité. Laisser incuber pour 4–4½ heures environ. On peut laisser incuber un peu plus longtemps si le yogourt n’a pas la consistance désirée.

6. Pour arrêter l’incubation, retirer le contenant intérieur de votre yaourtière Yogourmet Multi et le mettre au réfrigérateur pour au moins 8 heures. Votre yogourt sera alors prêt. Goûtez. Vous verrez qu’il est incomparablement meilleur que tout ce qui se trouve sur le marché. Conservé au froid, le yogourt maison gardera sa fraîcheur jusqu’à 3 semaines.

Yogourt probiotique avec casei, bifidus & acidophilus “CBA”

Yogourmet vous offre également une culture de yogourt avec des bactéries probiotiques. Pour préparer ce type de yogourt, suivre la méthode indiquée sur le sachet de culture. Cette méthode est sensiblement la même que celle décrite dans ce manuel puisqu’il faut seulement laisser tiédir le lait à une température inférieure et laisser incuber plus longtemps.

Yogourt plus ferme/yogourt grec

A) Pour obtenir un yogourt de consistance plus ferme, on peut ajouter de la **gélatine** au lait avant de faire bouillir. Saupoudrer une enveloppe de gélatine (7 g ou 3/4–1 c. à table) dans un bol contenant un peu de lait. Bien remuer et mélanger avec les 2 litres de lait froid, puis suivre les indications à partir de l’étape 1. (Voir *Tableau 1* à la page 7 pour les quantités)

B) Le même résultat s’obtient en ajoutant du **lait en poudre** au lait refroidi avant la période d’incubation, bien mélanger pour dissoudre le lait en poudre. (Voir *Tableau 1* à la page 7 pour quantités)

On peut également **combiner** la gélatine et le lait en poudre afin d’obtenir un yogourt encore plus ferme.

C) Voir page 9 (yogourt égoutté)

Les différents types de lait

Le goût du yogourt peut varier légèrement selon le type de lait utilisé, mais la yaourtière Yogourmet Multi produira toujours un excellent yogourt.

Stériliser tous les types de lait en les chauffant tel que décrit à l’étape 1 du mode d’emploi, à l’exception des laits traités à ultra-haute température (UHT) qui se conservent très longtemps sans réfrigération, et du lait écrémé en poudre Yogourmet qui ne nécessitent aucun chauffage.

Le **lait entier**, le plus élevé en solides, donne un yogourt riche, crémeux et de consistance ferme.

Le **lait écrémé** est celui que choisissent en général les personnes soucieuses de manger moins gras. Cependant, pour en faire du yogourt, il vous faudra compenser sa faible teneur en solides en ajoutant du lait en poudre ou de la gélatine. Voir *Tableau 1* en page suivante pour les quantités et la page précédente pour le mode d’emploi.

Le **lait 2% ou partiellement écrémé** offre un compromis entre le lait entier et le lait écrémé. Il vous faudra peut-être ajouter du lait en poudre ou de la gélatine. Voir *Tableau 1* en page suivante pour les quantités et la page précédente pour le mode d’emploi.

Le **lait de chèvre**

Le **lait UHT à longue conservation** est déjà stérilisé. On n’a donc pas à le chauffer jusqu’à 82°C (180°F) si le contenant n’a pas encore été ouvert. Il faut seulement le chauffer jusqu’à la température d’incubation (42–44°C, 108–112°F) avant de passer à l’étape 2. Vous pouvez faire cela avec une casserole ou un bain-marie tel que suggéré à l’étape 1 ou encore au four à micro-ondes dans un contenant approprié autre que le contenant intérieur de la yaourtière.

Les **boissons de soya** sont le choix indiqué pour ceux qui ne consomment pas de protéines animales. La consistance du yogourt à la boisson de soya est toutefois beaucoup moins ferme. Nous conseillons de choisir une boisson de soya **UHT** qui contient un des ingrédients suivants : fructose, miel ou malt. Ces ingrédients sont nécessaires à la fermentation et vous ne réussirez pas votre yogourt si un de ces ingrédients n’est pas présent. Nous ne recommandons pas l’utilisation de poudre de soya car cela donne un yogourt qui n’est pas homogène. Vous pouvez trouver sur notre site Web (www.yogourmet.com**/modedemploi**) une liste des boissons de soya que nous avons testés et que nous recommandons.

Le **lait écrémé en poudre Yogourmet** est un très bon choix car il contient très peu de matières grasses et ne nécessite pas de stérilisation. Il suffit de mélanger la poudre de lait à de l'eau dont la température est d'environ 42–44°C (108–112°F). Ce mélange peut se faire directement dans le contenant intérieur de la yaourtière. Il faut toutefois ajouter la poudre de lait et l'eau progressivement afin d'éviter que le tout déborde lors du mélange. On peut alors passer immédiatement à l'étape 3 du mode d'emploi.

Tableau 1

Texture plus consistante

Mélanger à **2 litres** de lait (la moitié pour 1 litre), voir page 5 pour mode d'emploi.

Vous devez ajouter au :	Légèrement consistant	Consistant	Très consistant
Lait entier	- - - - -	- - - - -	250 ml (1 tasse) de lait en poudre **et** un sachet de gélatine*
Lait partiellement écrémé (2%)	125 ml (1/2 tasse) de lait en poudre	250 ml (1 tasse) de lait en poudre **ou** un sachet de gélatine*	250 ml (1 tasse) de lait en poudre **et** un sachet de gélatine*
Lait écrémé	250 ml (1 tasse) de lait en poudre	250 ml (1 tasse) de lait en poudre **et** un sachet de gélatine*	500 ml (2 tasses) de lait en poudre **et** un sachet de gélatine*
Lait UHT	- - - - -	250 ml (1 tasse) de lait en poudre **ou** un sachet de gélatine*	250 ml (1 tasse) de lait en poudre **et** un sachet de gélatine*

* Un sachet de gélatine = 7 g, 1/4 oz ou 3/4–1 c. à table

Tableau 2

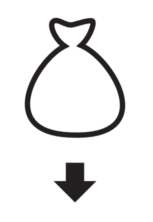
Pour le gourmet soucieux de son alimentation

Tout en étant une bonne source de protéines, le yogourt contient relativement peu de matières grasses. C'est pourquoi les personnes désirant consommer des aliments faibles en matières grasses apprécient tellement le yogourt. Le tableau suivant permet de comparer les yogourts fabriqués à partir de certains types de lait.

250 ml (1 tasse) de yogourt maison	Protéines	Lipides	Glucides	Calories
Lait entier	8 g	8 g	13 g	160
Lait partiellement écrémé (2%)	9 g	5 g	13 g	134
Lait écrémé	9 g	tr	14 g	93
Lait en poudre instantané	13 g	tr	14 g	94
Lait écrémé en poudre Yogourmet	9 g	tr	13 g	90

Données approximatives
tr = traces

Fromage à tartiner au yogourt (yogourt égoutté)











Voici comment, grâce à la yaourtière Yogourmet Multi, on peut fabriquer à la maison un délicieux fromage à tartiner au yogourt :

1. Fabriquer tout d'abord du yogourt maison avec la yaourtière Yogourmet Multi. **Il est très important** de ne pas ajouter de gélatine au lait pour fabriquer le yogourt qui servira à faire le fromage.

2. Après la période d'incubation vous avez 2 options :

Option A : Mettre le sac propre dans un large bol ou une casserole et verser le yogourt dans le sac. Fermer le sac en tirant sur les cordes et laisser le reposer dans une passoire au-dessus du récipient.

Option B : Mettre un coton à fromage ou un filtre à café de type panier dans une passoire au-dessus d'un large bol ou d'une casserole. Verser le yogourt dans la passoire et couvrir.

Note : Assurez-vous qu'il y a assez d'espace au fond du bol pour contenir tout le liquide qui coule.



3. Réfrigérer (recommandé mais pas obligatoire) pour une durée de 6 à 12 heures selon votre goût.

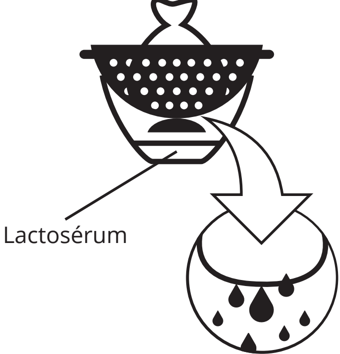
Note : Le liquide jaunâtre récupéré lors de l'égouttage du yogourt est du lactosérum. Le lactosérum contient du sodium et du sucre.



4. Retirer tout le caillé du sac ou du coton à fromage.



5. Ajouter du sel au goût et travailler légèrement le caillé avec une cuillère ou une spatule. (Yogourt grec; ignorer les étapes 5 et 6)



6. Au gré de votre fantaisie, ajouter du piment rouge ou vert, des oignons, de la ciboulette, de l'ail, des champignons, de l'ananas, des noix ou tout autre condiment!

Conseils utiles

Plusieurs facteurs peuvent influencer l'incubation du yogourt : la température du lait au moment de l'ensemencement, la température ambiante, la qualité du lait, etc.

La température idéale d'incubation du yogourt est 42–44°C (108°–112°F)*. D'autre part, la température ambiante idéale est de 21–25°C (70–78°F). Le lait doit évidemment être le plus frais possible et il ne faut pas oublier de le stériliser, à l'exception du lait en poudre Yogourmet et du lait UHT. Si ces conditions sont bien remplies et le mode d'emploi bien suivi, vous aurez produit un lot de yogourt au bout de la période d'incubation recommandée.

1. Si toutefois le yogourt n'a pas la consistance désirée après la période d'incubation normale, vérifier les points suivants :

a) Qualité du lait

Le lait utilisé n'était peut-être pas assez frais, même s'il s'agissait de lait en poudre. Toujours vérifier la date "meilleur avant" qui apparaît sur le contenant de lait.

b) Température d'ensemencement

Si l'on a versé la culture dans le lait lorsque celui-ci était encore trop chaud, c'est-à-dire au-dessus de 50°C (122°F) on a détruit la culture. Il est toujours préférable de mesurer la température, avec le thermomètre Yogourmet (au 3/4 de la tige dans le liquide), avant l'ensemencement.

c) Température d'incubation trop élevée

Ceci peut se produire lorsque la température ambiante est trop élevée, c'est-à-dire au-dessus de 32°C (90°F).

d) Température d'incubation trop basse

Le lait avait peut-être trop refroidi au moment de l'ensemencement, il se peut aussi que la température ambiante soit trop basse. Laisser incuber le yogourt plus longtemps, jusqu'à ce qu'il atteigne la consistance désirée.

* Pour la culture de yogourt avec probiotiques voir l'emballage.

2. Si le yogourt a une texture granuleuse ou n’est pas homogène (séparation du liquide) :

   a) Le lait était légèrement trop chaud lors de l’ensemencement.

   b) La période d’incubation a été trop longue.

   c) La culture n’a pas été assez mélangée avec le lait.

   Note : L’addition de gélatine (voir page 5) réduira les risques de séparation du liquide.

3. Une fois le yogourt prêt à servir, ces quelques précautions aideront à prévenir la séparation du liquide :

   a) Éviter autant que possible d’agiter le yogourt. C’est pourquoi nous suggérons de conserver le yogourt dans le contenant intérieur amovible Yogourmet ayant servi à la fabrication.

   b) Des marques de cuillère à la surface du yogourt peuvent entraîner la séparation du liquide. Lorsqu’on sert le yogourt, faire en sorte que la surface reste aussi lisse que possible.

4. Pas besoin d’attendre que le contenant soit vide pour faire d’autre yogourt car on peut se procurer d’autres contenants Yogourmet. N’hésitez pas à vous renseigner auprès de votre détaillant ou commandez le en ligne.

Entretien de la Yogourmet Multi

Nettoyer la yaourtière avec un linge doux et humide. Pour les tâches résistantes, utiliser un détergent doux. Essuyer l’intérieur et l’extérieur de l’appareil après chaque utilisation. Ne pas exposer inutilement votre yaourtière au soleil ou près d’une source de chaleur vive. Le contenant intérieur et son couvercle peuvent se laver sans risque au lave-vaisselle (panier supérieur). **Mise en garde : La yaourtière elle-même ne doit jamais être plongée dans l’eau.**

La yaourtière Yogourmet Multi a été conçue pour usage domestique seulement. Toute réparation doit être effectuée par un représentant autorisé.

Garantie

Yaourtière électrique Yogourmet Multi

LYO-SAN INC. vous félicite d'avoir choisi sa yaourtière de qualité supérieure Yogourmet Multi.

Cette yaourtière est garantie par Lyo-San inc. contre toute défectuosité de matériel ou de fonctionnement pendant la période de **trois (3) ans** qui suit la date d'achat. Pourvu que cet appareil ait été utilisé normalement et entretenu conformément aux instructions incluses, il sera réparé ou remplacé sans frais par Lyo-San inc., l'appareil défectueux devant être retourné à notre bureau dont l'adresse apparaît sur la carte de garantie, les frais de transport ayant été préalablement assurés par le client. Cette garantie ne s'applique pas dans le cas d'un appareil ayant subi un emploi abusif ou un accident, ou ayant été modifié de quelque façon que ce soit.

Cette garantie remplace expressément tout autre garantie exprimée. Les garanties implicites seront limitées à la durée de la période de garantie. Lyo-San inc. ne sera en aucun cas responsable de dommages accidentels ou indirects. Certaines lois ne permettent pas de restrictions quant à la durée d'une garantie implicite ou ne permettent pas l'exclusion ou la restriction des dommages accidentels ou indirects, et les restrictions et exclusions ci-haut mentionnées ne s'appliquent peut-être pas dans votre cas. Cette garantie vous donne des droits légaux précis et vous pouvez avoir aussi d'autres droits selon les lois en vigueur au lieu de vente.

Lyo-San inc., 500 Aéroparc, CP 598, Lachute (Québec) Canada, J8H 4G4

Téléphone : 1-800-363-3697 (sans frais au Canada seulement) ou 1-450-562-8525

www.lyo-san.ca | www.yogourmet.com

LS-9602 02-2015 FR

Imprimé en Chine